



Leberspätzlesuppe

Menge	Zutaten	Zubereitung
250 g	Spätzlemehl	Einen großen Topf mit ca. 2 l Salzwasser zum Kochen bringen. Mehl, Eier, Salz, Leber, Kräuter und Wasser zu einem klumpenfreien Teig zusammenrühren und schlagen bis er Blasen wirft. Eine Schüssel mit kaltem Wasser vorbereiten. Teig mit dem Spätzlehobel ins kochende Wasser geben oder vom Brett schaben. Probespätzle machen! Teig lieber etwas fester halten. Sobald die Spätzle oben schwimmen mit der Schaumkelle im kalten Wasser kurz abschrecken. Mit heißer Brühe und Schnittlauchröllchen servieren.
2	Eier	
1 TL	Salz	
250g	Rinderleber fein gehackt	
etwas	Wasser	
1 EL	Petersilie gehackt	
etwas	Majoran, getrocknet	
reichlich	Salzwasser	
1 l	Brühe	
	Schnittlauch	